

FRANZÖSISCH	BASIC	MEDIUM	PREMIUM
Vorspeisen	Quiche classique Terrine de Campagne Cornichons	Flusskrebse mariniert Gratinierter Ziegenkäse, Salat Rindertatar Bernaise	Spinatbisquit mit Lachs Creme Brulée von Foies Gras Puy Linsen mariniert, geräucherte Entenbrust Rindertatar Trüffelmayonnaise
Zwischen- gang		Fischsuppe, Rouille	Consommé von Edelfischen Garnelensoufflé, Bisque, Gemüse
Hauptspeise	Coq au Vin de Bourgogne	Boef Burgignon vom Rinderfilet oder Cassoulet (konfierte Entenkeulen) weiße Bohnen	Filet Mignon, Gratin, Gemüse oder Kalbsrücken Trüffelpolenta
Dessert	Millefeuille Beeren, Creme	Millefeuille von Reblochon Käse Ile flôtante, Creme Vanille	Creme Brulée vom Ziegenkäse Tarte au Chocolat, Himbeersorbet
Preis pro Person (netto)	85€	105€	125€